

Н.В. Усатова

## Меню приготавливаемых блюд на

9 ноября 2023г.

Школа

КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя 1 День 4						
завтрак 7.40-8.10	Пудинг из творога запеченный с повидлом	200/45	25,7	13,7	66,7	488
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом и сыром	50/12/15	13,8	17	37,5	309
	<b>итого за завтрак</b>		<b>43,1</b>	<b>34,3</b>	<b>127</b>	<b>932</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Банан	247,5	1,5	0	30	80
	Приники 2 шт.	71,4	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>4,7</b>	<b>76,4</b>	<b>441,3</b>
обед 13.30-14.00	Салат из свежих помидоров	80	0,7	3,2	3,5	47
	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	3,4	6,7	15,7	126
	Азу	75/50	21,7	26,1	3,3	335
	Каша гречневая рассыпчатая	150/5	9,5	8,7	38,2	264
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	27,6	109
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за обед</b>		<b>42,6</b>	<b>45,7</b>	<b>137,6</b>	<b>1154</b>
полдник 16.15-16.45	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116
	Ватрушка с картофелем	80	5,3	3,3	28,7	167
	<b>итого за полдник</b>		<b>11,1</b>	<b>9,8</b>	<b>37,7</b>	<b>283</b>
2 ужин	Салат из белокачанной капусты	80	1,5	3,6	7,4	67
	Рыба припущенная	45	21,2	6,3	0,4	143
	Картофель отварной с маслом	200/5	7,9	9,2	27,7	368
	Чай с лимоном	200	0,2	0,1	13,9	55
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за ужин</b>		<b>38</b>	<b>20,1</b>	<b>98,7</b>	<b>906</b>
	<b>Итого за день:</b>		<b>142,3</b>	<b>114,6</b>	<b>507,4</b>	<b>3796,3</b>

руб.	коп.
448	79

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

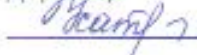
Фельдшер



Л.Г. Лопатина

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на

9 ноября 2023г.

Школа

КОГБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя 1 День 4						
завтрак 7.40-8.10	Пудинг из творога запеченный с повидлом	250/53	32,1	17,1	83,3	609
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом и сыром	100/12/15	19,8	33	40	450
	<b>итого за завтрак</b>		<b>55,5</b>	<b>53,7</b>	<b>146,1</b>	<b>1194</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Банан	247,65	1,5	0	30	80
	Приники 2 шт.	71,44	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>4,7</b>	<b>76,4</b>	<b>441,3</b>
обед 13.30-14.00	Салат из свежих помидоров	100	0,9	4	4,4	58
	Рассольник Ленинградский со сметаной	300/11	4,8	9,5	18,8	167
	Азу	100/50	28,9	34,8	4,4	596
	Каша гречневая рассыпчатая	180/6	10,9	8,9	53,9	303
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	27,6	109
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	100	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за обед</b>		<b>54,5</b>	<b>58,5</b>	<b>170</b>	<b>1560</b>
полдник 16.15-16.45	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116
	Ватрушка с картофелем	100	6,5	4	35,9	208
	<b>итого за полдник</b>		<b>12,3</b>	<b>10,5</b>	<b>44,9</b>	<b>324</b>
	Салат из белокачанной капусты	100	1,9	4,5	9,2	84
	Рыба припущенная	100	23,5	7	0,4	158
	Картофель отварной с маслом	230/5	8,5	9,8	31,9	393
	Чай с лимоном	200	0,2	0,1	13,9	55
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за ужин</b>		<b>43</b>	<b>22,6</b>	<b>116,3</b>	<b>1017</b>
2 ужин	Яблоко	160,67	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>172,8</b>	<b>150</b>	<b>583,7</b>	<b>4616,3</b>

руб.

558

коп.

98

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Л.Г. Лопатина